



DZIENNIK USTAW

RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 2 grudnia 2016 r.

Poz. 1949

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 26 października 2016 r.

w sprawie stawek opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych²⁾

Na podstawie art. 39 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604) zarządza się, co następuje:

§ 1. Rozporządzenie określa stawki opłat za czynności przeprowadzone w ramach kontroli, w tym kontroli granicznej lub kontroli przeprowadzonej na podstawie przepisów odrębnych, w wyniku której stwierdzono, że artykuły rolno-spożywcze nie odpowiadają wymaganiom w zakresie jakości handlowej wynikającym z przepisów o jakości handlowej lub wymaganiom dodatkowym zadeklarowanym przez producenta.

§ 2. Określa się stawki opłat za:

- 1) dojazd osób pobierających próbki do miejsca przeprowadzenia kontroli jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego – w wysokości:
 - a) 8,40 zł, jeżeli odległość wynosi do 10 km,
 - b) 21,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 10 km do 50 km,
 - c) 63,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 50 km do 100 km,
 - d) 104,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 100 km do 150 km,
 - e) 146,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 150 km do 200 km,
 - f) 167,00 zł, jeżeli odległość wynosi powyżej 200 km;
- 2) pobranie próbki do badań laboratoryjnych – w wysokości 37,00 zł;
- 3) badanie organoleptyczne przeprowadzone:
 - a) w miejscu kontroli jakości handlowej artykułu rolno-spożywczego – w wysokości 29,00 zł,
 - b) w laboratorium analitycznym – w wysokości 33,00 zł;
- 4) inne czynności związane z dokonaniem kontroli artykułu rolno-spożywczego, w tym:
 - a) kontrolę dokumentów – w wysokości 29,00 zł,

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1906).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie zostało notyfikowane Komisji Europejskiej w dniu 9 czerwca 2016 r. pod numerem 2016/274/PL zgodnie z § 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. poz. 2039 oraz z 2004 r. poz. 597), które wdraża postanowienia dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego (Dz. Urz. UE L 241 z 17.09.2015, str. 1, z późn. zm.).

- b) wysłanie próbki do badań – w wysokości 100% kosztów wysłania próbek do badań,
 - c) kontrolę prawidłowości klasyfikacji mięsności jednej tuszy wieprzowej w systemie EUROP – w wysokości 3,70 zł,
 - d) kontrolę prawidłowości klasyfikacji mięsności jednej tuszy wołowej w systemie EUROP – w wysokości 7,50 zł,
 - e) kontrolę procesu technologicznego, warunków produkcji, składowania oraz transportu artykułu rolno-spożywczego – w wysokości 29,00 zł za każdą rozpoczętą godzinę przeprowadzania czynności kontrolnych,
 - f) kontrolę zgodności ze specyfikacją procesu produkcji artykułu rolno-spożywczego, który posiada zarejestrowane na podstawie odrębnych przepisów chronione oznaczenie geograficzne, chronioną nazwę pochodzenia lub gwarantowaną tradycyjną specjalność – w wysokości 29 zł za każdą rozpoczętą godzinę przeprowadzania czynności kontrolnych;
- 5) badania laboratoryjne – w wysokości określonej w załączniku do rozporządzenia, a w przypadku gdy badania te zostały zlecone wyspecjalizowanym laboratoriom, o których mowa w art. 32 ust. 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych – w wysokości określonej przez te laboratoria.

§ 3. Traci moc rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 8 grudnia 2008 r. w sprawie stawek opłat za przeprowadzenie kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. poz. 1543).

§ 4. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 1 stycznia 2017 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *K. Jurgiel*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 26 października 2016 r. (poz. 1949)

STAWKI OPŁAT ZA BADANIA LABORATORYJNE

| Lp. | Rodzaj badania | Stawka w zł |
|-----|--|-------------|
| | Czynności ogólne | |
| 1 | Badanie sensoryczne | 198,00 |
| 2 | Badania mikroskopowe | 40,00 |
| 3 | Destylacja | 40,00 |
| 4 | Destylacja z parą wodną | 78,00 |
| 5 | Ekstrakcja | 40,00 |
| 6 | Mineralizacja na sucho | 54,00 |
| 7 | Mineralizacja na mokro | 93,00 |
| | Oznaczenia fizykochemiczne | |
| 8 | Aktywność fosfatazy | 133,00 |
| 9 | Aktywność enzymatyczna: obecność peroksydazy | 47,00 |
| 10 | Obecność aldehydu epihydrynowego (próba Kreisa) | 26,00 |
| 11 | Zawartość aldehydu (związki karbonylowe) | 86,00 |
| 12 | Alkaliczność popiołu | 44,00 |
| 13 | Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną | 23,00 |
| 14 | Zawartość alkoholu metodą areometryczną lub oscylacyjną po destylacji | 62,00 |
| 15 | Zawartość alkoholu metodą miareczkową | 105,00 |
| 16 | Zawartość alkoholu metodą piknometryczną | 86,00 |
| 17 | Zawartość alkoholu etylowego metodą enzymatyczną | 126,00 |
| 18 | Zawartość alkoholu etylowego metodą GC | 44,00 |
| 19 | Zawartość alkoholu metylowego | 44,00 |
| 20 | Analiza makroskopowa | 86,00 |
| 21 | Analiza sitowa | 40,00 |
| 22 | Zawartość alfa-kwasów (wartości konduktometrycznej) przy użyciu toluenu do ekstrakcji w chmielu i produktach chmielowych | 158,00 |
| 23 | Zawartość azotu metodą Kjeldahla | 103,00 |
| 24 | Barwa metodą spektrofotometryczną | 40,00 |
| 25 | Barwa cukru | 86,00 |
| 26 | Obecność barwników sztucznych | 86,00 |
| 27 | Zawartość błonnika pokarmowego metodą enzymatyczną | 225,00 |
| 28 | Zawartość celulozy | 133,00 |
| 29 | Ciemnienie ciasta | 57,00 |
| 30 | Badania amylograficzne | 40,00 |
| 31 | Zawartość chlorków metodą Mohra | 44,00 |

| | | |
|----|--|--------|
| 32 | Zawartość chlorków metodą Volharda | 65,00 |
| 33 | Zawartość chlorków metodą potencjometryczną | 45,00 |
| 34 | Gęstość w stanie zsylnym | 25,00 |
| 35 | Zawartość cukru (glukoza, fruktoza, sacharoza) metodą enzymatyczną | 201,00 |
| 36 | Zawartość cukru ogółem (klasycznie) | 113,00 |
| 37 | Zawartość cukrów redukujących (klasycznie) | 66,00 |
| 38 | Czas scukrzania | 23,00 |
| 39 | Zawartość części nierozpuszczalnych | 47,00 |
| 40 | Zawartość dwutlenku siarki metodą destylacyjną | 133,00 |
| 41 | Zawartość dwutlenku siarki metodą miareczkową | 66,00 |
| 42 | Zawartość dwutlenku węgla | 23,00 |
| 43 | Zawartość ekstraktu bezcukrowego z wyliczenia | 23,00 |
| 44 | Zawartość ekstraktu brzożki podstawowej | 86,00 |
| 45 | Zawartość ekstraktu ogólnego w wódkach gatunkowych | 66,00 |
| 46 | Zawartość ekstraktu ogólnego | 23,00 |
| 47 | Zawartość ekstraktu refraktometrycznego | 23,00 |
| 48 | Zawartość ekstraktu resztkowego | 23,00 |
| 49 | Ekstrakt w winie | 40,00 |
| 50 | Ekstrakt ogólny po destylacji metodą oscylacyjną | 63,00 |
| 51 | Energia i zdolność kiełkowania | 62,00 |
| 52 | Zawartość estrów hydroksykwasów, kwasu benzoowego, sorbowego metodą HPLC | 201,00 |
| 53 | Zawartość fosforanów | 201,00 |
| 54 | Zawartość fosforu ogólnego metodą spektrofotometryczną | 74,00 |
| 55 | Obecność dodanych związków fosforu metodą TLC | 157,00 |
| 56 | Zawartość ftalanu di-n-butylu | 259,00 |
| 57 | Zawartość fuzli metodą GC | 105,00 |
| 58 | Gęstość nasypowa | 29,00 |
| 59 | Ciężar nasypowy | 29,00 |
| 60 | Zawartość glukozynolanów metodą wskaźnikową | 44,00 |
| 61 | Zawartość glukozynolanów metodą HPLC | 198,00 |
| 62 | Ilość glutenu | 44,00 |
| 63 | Ilość i rozpuszczalność glutenu | 50,00 |
| 64 | Zawartość glutenu metodą immunoenzymatyczną | 471,00 |
| 65 | Zawartość goryczki w piwie metodą spektrofotometryczną | 44,00 |
| 66 | Granulacja | 44,00 |
| 67 | Zawartość trans-2-heksen-1-al metodą GC | 44,00 |
| 68 | Zawartość hespedryny i narynginy metodą HPLC | 201,00 |
| 69 | Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) metodą HPLC | 133,00 |
| 70 | Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF) metodą spektrofotometryczną | 86,00 |

| | | |
|-----|--|--------|
| 71 | Zawartość inuliny | 133,00 |
| 72 | Zawartość jodanu potasu | 175,00 |
| 73 | Zawartość jodku potasu | 175,00 |
| 74 | Zawartość β -karotenu | 175,00 |
| 75 | Zawartość karotenoidów i β -karotenu | 224,00 |
| 76 | Klarowność | 26,00 |
| 77 | Zawartość kofeiny metodą HPLC | 133,00 |
| 78 | Zawartość kofeiny metodą spektrofotometryczną | 357,00 |
| 79 | Zawartość kumaryny metodą GC | 133,00 |
| 80 | Zawartość kumaryny metodą HPLC | 134,00 |
| 81 | Zawartość kwasu cytrynowego metodą enzymatyczną | 122,00 |
| 82 | Zawartość kwasu erukowego metodą GC | 209,00 |
| 83 | Zawartość kwasu fumarowego metodą GC lub HPLC | 261,00 |
| 84 | Zawartość kwasu D-izocytrynowego metodą enzymatyczną | 220,00 |
| 85 | Zawartość kwasu D-jabłkowego metodą enzymatyczną | 121,00 |
| 86 | Zawartość kwasu L-jabłkowego metodą enzymatyczną | 133,00 |
| 87 | Zawartość kwasu masłowego metodą GC | 171,00 |
| 88 | Zawartość kwasu D,L-mlekowego metodą enzymatyczną | 220,00 |
| 89 | Zawartość kwasu octowego metodą enzymatyczną | 175,00 |
| 90 | Obecność kwasu szczawowego | 20,00 |
| 91 | Kwasowość | 47,00 |
| 92 | Kwasowość lotna | 133,00 |
| 93 | Kwasowość ogólna | 47,00 |
| 94 | Kwasowość plazmy | 86,00 |
| 95 | Kwasowość tłuszczu | 47,00 |
| 96 | Kwasowość tłuszczowa przetworów zbożowych | 47,00 |
| 97 | Kwasowość wolna lub zawartość wolnych kwasów | 67,00 |
| 98 | Skład kwasów tłuszczowych metodą GC | 257,00 |
| 99 | Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych w pozycji 2 triacylogliceroli metodą GC | 304,00 |
| 100 | Zawartość laktozy metodą grawimetryczną | 261,00 |
| 101 | Zawartość laktozy metodą spektrofotometryczną | 261,00 |
| 102 | Lepkość brzożki słodowej | 20,00 |
| 103 | Lepkość dekstryn | 175,00 |
| 104 | Liczba diastazowa | 133,00 |
| 105 | Liczba formolowa | 66,00 |
| 106 | Liczba Hartonga | 128,00 |
| 107 | Liczba jodowa | 86,00 |
| 108 | Liczba Kolbacha | 133,00 |
| 109 | Liczba kwasowa | 44,00 |

| | | |
|-----|---|--------|
| 110 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu | 86,00 |
| 111 | Liczba nadtlenkowa | 86,00 |
| 112 | Liczba nadtlenkowa w olejach | 66,00 |
| 113 | Liczba opadania | 47,00 |
| 114 | Liczba zmydlania | 44,00 |
| 115 | Masa właściwa (gęstość) metodą oscylacyjną | 23,00 |
| 116 | Masa właściwa (gęstość) metodą piknometryczną | 86,00 |
| 117 | Oznaczanie pozostałości monomeru chlorku winylu (MCV) | 363,00 |
| 118 | Zawartość mocznika | 111,00 |
| 119 | Zawartość olejków eterycznych | 133,00 |
| 120 | Zawartość azotanów lub azotynów metodą IC | 150,00 |
| 121 | Zawartość azotanów i azotynów spektrofotometrycznie | 175,00 |
| 122 | Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą ASA techniką płomieniową | 40,00 |
| 123 | Oznaczanie mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą ASA w kuwecie grafitowej | 163,00 |
| 124 | Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą generacji wodorków | 183,00 |
| 125 | Oznaczanie makro- i mikroelementów występujących w artykułach rolno-spożywczych za jeden jon metodą FES emisyjnej spektrofotometrii | 40,00 |
| 126 | Oznaczanie ilościowe i jakościowe związków organicznych i nieorganicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych | 263,00 |
| 127 | Oznaczenie ilościowe lub jakościowe związków organicznych występujących w artykułach rolno-spożywczych metodą spektrometrii masowej | 407,00 |
| 128 | Oznaczenie temperatury w mrożonych artykułach rolno-spożywczych (sonda kalibrowana) | 40,00 |
| 129 | Oznaczanie straty wody podczas rozmrażania mrożonych artykułów rolno-spożywczych | 72,00 |
| 130 | Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych – metoda ociekania | 50,00 |
| 131 | Oznaczanie całkowitej zawartości wody w kurczętach mrożonych – metoda chemiczna | 150,00 |
| 132 | Oznaczanie chłonięcia wody mrożonych artykułów rolno-spożywczych | 59,00 |
| 133 | Masa netto towarów paczkowanych – badanie zgodnie z ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych | 79,00 |
| 134 | Masa netto produktu (do 6 opakowań) | 23,00 |
| 135 | Masa netto produktu (powyżej 6 opakowań) | 46,00 |
| 136 | Masa odcikniętego produktu (do 6 opakowań), masy zalewy, masy produktu w stosunku do deklarowanej masy netto | 23,00 |
| 137 | Masa odcikniętego produktu (powyżej 6 opakowań), masy zalewy, masy produktu w stosunku do deklarowanej masy netto | 46,00 |
| 138 | Zawartość glazury, masa netto ryby bez glazury (próbka do 5 kg) | 46,00 |
| 139 | Zawartość glazury, masa netto ryby bez glazury (próbka powyżej 5 kg) | 92,00 |
| 140 | Zawartość farszu, udział składników stałych (do 6 opakowań jednostkowych) | 79,00 |
| 141 | Zawartość farszu, udział składników stałych (powyżej 6 opakowań jednostkowych) | 157,00 |
| 142 | Oznaczanie masy właściwej aerometrycznie | 25,00 |

| | | |
|-----|--|--------|
| 143 | Zawartość patuliny metodą HPLC | 224,00 |
| 144 | Obecność pektyn | 23,00 |
| 145 | Zawartość pektyn test turbidymetryczny | 47,00 |
| 146 | Obecność peroksydazy | 47,00 |
| 147 | Oznaczanie pH | 23,00 |
| 148 | Pienistość białka | 44,00 |
| 149 | Zawartość popiołu, popiołu całkowitego, popiołu ogólnego | 44,00 |
| 150 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w HCl (kwas chlorowodorowy) | 99,00 |
| 151 | Zawartość popiołu po usunięciu fosforanów | 66,00 |
| 152 | Zawartość popiołu rozpuszczalnego w wodzie | 26,00 |
| 153 | Zawartość popiołu siarczanowego | 67,00 |
| 154 | Zawartość popiołu konduktometrycznego | 36,00 |
| 155 | Pozorna sucha masa | 47,00 |
| 156 | Pozostałość po prażeniu, po odparowywaniu | 66,00 |
| 157 | Zawartość proliny | 175,00 |
| 158 | Zawartość przeciwutleniaczy | 330,00 |
| 159 | Przepuszczalność | 23,00 |
| 160 | Przewodność właściwa | 47,00 |
| 161 | Przeźroczystość | 23,00 |
| 162 | Zawartość pulpy wirówkowo | 23,00 |
| 163 | Rozpraszalność | 44,00 |
| 164 | Rozpuszczalność | 44,00 |
| 165 | Równoważnik glukozowy w syropie ziemniaczanym | 44,00 |
| 166 | Zawartość ekstraktów mąki albo śruty w słodzie | 44,00 |
| 167 | Zawartość sacharozy metodą chemiczną | 165,00 |
| 168 | Zawartość sacharozy metodą polarymetryczną | 86,00 |
| 169 | Sedymentacja | 47,00 |
| 170 | Zawartość siarczanów | 66,00 |
| 171 | Obecność siarczanów (jakościowo) | 20,00 |
| 172 | Siła diastatyczna | 357,00 |
| 173 | Zawartość skrobi w przetworach mięsnych | 304,00 |
| 174 | Zawartość skrobi metodą Eversa | 86,00 |
| 175 | Obecność skrobi (jakościowo) | 23,00 |
| 176 | Skuteczność pasteryzacji | 47,00 |
| 177 | Zawartość D-sorbitolu metodą enzymatyczną | 175,00 |
| 178 | Spływ brzezki słodowej | 23,00 |
| 179 | Stabilność koloidalna | 86,00 |
| 180 | Zawartość steroli w olejach i tłuszczach roślinnych metodą GC | 304,00 |
| 181 | Stopień przemiału | 44,00 |

| | | |
|-----|--|--------|
| 182 | Stopień rozdrobnienia | 44,00 |
| 183 | Zawartość substancji nierozpuszczalnych w boraksie | 86,00 |
| 184 | Zawartość substancji niezmydlających się | 177,00 |
| 185 | Zawartość substancji rozpuszczalnych w wodzie | 66,00 |
| 186 | Wilgotność (zawartość wody) lub zawartość suchej masy | 47,00 |
| 187 | Woda w miodzie metodą refraktometryczną | 23,00 |
| 188 | Zawartość suchej pozostałości po odparowaniu | 54,00 |
| 189 | Zawartość szczawianów | 47,00 |
| 190 | Szklistość ziarna | 47,00 |
| 191 | Zawartość szkodników (ilościowo) | 31,00 |
| 192 | Zawartość szkodników (ilościowo z identyfikacją) | 62,00 |
| 193 | Obecność szkodników | 12,00 |
| 194 | Obecność rozkruszka w miodzie | 79,00 |
| 195 | Temperatura mięknięcia | 86,00 |
| 196 | Temperatura topnienia | 86,00 |
| 197 | Zawartość tłuszczu metodą Rose-Gottlieba | 175,00 |
| 198 | Zawartość tłuszczu metodą refraktometryczną | 66,00 |
| 199 | Wartość energetyczna brutto metodą kalorymetryczną | 79,00 |
| 200 | Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta wprost | 66,00 |
| 201 | Zawartość oleju w nasionach oleistych metodą Soxhleta | 150,00 |
| 202 | Zawartość tłuszczu metodą Soxhleta z hydrolizą | 113,00 |
| 203 | Zawartość tłuszczu metodą ekstrakcyjno-wirówkową | 79,00 |
| 204 | Zawartość tłuszczu w makaronie | 157,00 |
| 205 | Zawartość trójlinoleiny metodą HPLC | 215,00 |
| 206 | Zawartość uvaolu i erytrodiolu metodą GC | 291,00 |
| 207 | Zawartość waniliny | 171,00 |
| 208 | Wartość kaloryczna wyznaczona metodą rachunkową | 20,00 |
| 209 | Zawartość węglanów | 86,00 |
| 210 | Wilgotność destylacyjnie | 133,00 |
| 211 | Wilgotność metodą Karla Fischera | 133,00 |
| 212 | Zawartość witaminy C | 121,00 |
| 213 | Zawartość włókna surowego | 201,00 |
| 214 | Zawartość wody i substancji lotnych w olejach | 47,00 |
| 215 | Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość w olejach | 47,00 |
| 216 | Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych WKT albo kwasowość | 86,00 |
| 217 | Zawartość wolnego tłuszczu | 66,00 |
| 218 | Zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych w OMP | 86,00 |
| 219 | Wskaźnik rozpuszczalności | 47,00 |
| 220 | Wskaźnik rozpuszczalności w mleku w proszku | 26,00 |

| | | |
|-----|---|--------|
| 221 | Wskaźnik trwałości piany | 47,00 |
| 222 | Wskaźnik sedymentacyjny – test Zeleny’ego | 86,00 |
| 223 | Współczynnik ekstynkcji | 133,00 |
| 224 | Całkowita zawartość cukrów po hydrolizie metodą HPLC | 150,00 |
| 225 | Zawartość D-sorbitolu metodą HPLC | 133,00 |
| 226 | Zawartość ditiokarbaminianów metodą spektrofotometryczną | 150,00 |
| 227 | Zawartość estru etylowego kwasu b-apo-8’-karotenowego w maśle i maśle skoncentrowanym | 86,00 |
| 228 | Zawartość fosfatydyloseryny i fosfatydyloetanolaminy (wykrywanie obecności maślanek w OMP) | 225,00 |
| 229 | Zawartość hydroksyproliny w mięsie i przetworach mięsnych | 225,00 |
| 230 | Zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczu mlecznym | 188,00 |
| 231 | Zawartość kwaśnej serwatki w mleku w proszku | 150,00 |
| 232 | Zawartość mikotoksyn w żywności metodą HPLC na kolumnie powinowactwa immunologicznego | 225,00 |
| 233 | Zawartość mleczanów | 220,00 |
| 234 | Zawartość OMP w mieszankach paszowych metodą enzymatycznej koagulacji parakazeiny | 175,00 |
| 235 | Zawartość stigmasterolu i sitosterolu w maśle lub maśle skoncentrowanym | 245,00 |
| 236 | Zawartość stigmastadienów w olejach roślinnych metodą GC | 253,00 |
| 237 | Zawartość suchej masy beztłuszczowej w maśle | 74,00 |
| 238 | Zawartość suchej masy serwatki podpuszczkowej w OMP | 209,00 |
| 239 | Wykrywanie obcych tłuszczów w tłuszczu mleka w drodze gazowo-chromatograficznej analizy triglicerydów | 345,00 |
| 240 | Zawartość triglicerydów kwasu enantowego | 224,00 |
| 241 | Zawartość wapnia metodą miareczkową | 74,00 |
| 242 | Zawartość wolnych cukrów metodą HPLC w kawie | 99,00 |
| 243 | Zawartość zanieczyszczeń i wad kawy zielonej | 83,00 |
| 244 | Zawartość ziaren wadliwych w kawie palonej | 79,00 |
| 245 | Zawartość zanieczyszczeń kawy palonej | 66,00 |
| 246 | Zawartość zanieczyszczeń chmielu | 62,00 |
| 247 | Zaziarnienie chmielu | 101,00 |
| 248 | Współczynnik załamania światła | 23,00 |
| 249 | Wyciąg wodny herbaty | 86,00 |
| 250 | Wykrywanie zafalszowania – rozwodnienia mleka | 29,00 |
| 251 | Wyrównanie ziarna | 35,00 |
| 252 | Zawartość zanieczyszczeń mineralnych metodą flotacyjną | 86,00 |
| 253 | Zawartość zanieczyszczeń pozostałych – ferromagnetycznych | 44,00 |
| 254 | Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych | 47,00 |
| 255 | Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych i cząstek przypalonych w mleku | 26,00 |
| 256 | Zawartość zanieczyszczeń pozostałych mechanicznych nierozpuszczalnych w eterze | 175,00 |
| 257 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych | 86,00 |
| 258 | Zawartość zanieczyszczeń użytecznych i nieużytecznych | 59,00 |

| | | |
|-----|---|---------|
| 259 | Zawartość zanieczyszczeń organicznych i/lub nieorganicznych w mące | 42,00 |
| 260 | Zawartość ziaren nieobłuszczonych metodą wybierania | 59,00 |
| 261 | Zawartość zanieczyszczeń metodą wybierania z identyfikacją | 86,00 |
| 262 | Zaśnienie ziarna | 23,00 |
| 263 | Zdolność pochłaniania wody | 44,00 |
| 264 | Zmętnienie (NTU, FNU) | 26,00 |
| 265 | Zawartość związków nierozpuszczalnych w alkoholu | 86,00 |
| 266 | Zwilżalność | 47,00 |
| 267 | Zdolność chłonięcia wody | 26,00 |
| 268 | Obecność karagenu metodą reakcji barwnej | 23,00 |
| 269 | Obecność karagenu metodą HPLC | 323,00 |
| 270 | Zawartość żółtka jaja kurzego | 202,00 |
| 271 | Zawartość żółtka jaja w napojach spirytusowych (likier jajeczny) | 314,00 |
| 272 | Obecność karmelu metodą jakościową | 23,00 |
| 273 | Zawartość barwników metodą HPLC – 1 barwnik | 87,00 |
| 274 | Zawartość barwników z grupy Sudan I-IV oraz Para Red | 612,00 |
| 275 | Zawartość wosków i estrów alkiłowych kwasów tłuszczowych w olejach roślinnych metodą GC | 314,00 |
| 276 | Obecność steroli roślinnych w tłuszczu mlecznym metodą GC (metoda odwoławcza wymagająca przygotowania digitonianów steroli) | 1522,00 |
| 277 | Obecność i/lub zawartość odpowiedników tłuszczu kakaowego (CBE) i tłuszczu mlecznego (MF) w wyrobach czekoladowych | 314,00 |
| 278 | Zawartość izomerów trans kwasów tłuszczowych | 260,00 |
| 279 | Liczba jodowa w olejach roślinnych metodą obliczeniową na podstawie analizy składu kwasów tłuszczowych | 260,00 |
| 280 | Zawartość estrów metylowych i etylowych kwasów tłuszczowych | 255,00 |
| 281 | Zawartość galarety i wytopionego tłuszczu | 79,00 |
| 282 | Zawartość owoców i warzyw z wadami | 79,00 |
| 283 | Wielkość owoców i warzyw metodą pomiaru bezpośredniego | 79,00 |
| 284 | Zawartość kwasu glutaminowego metodą reakcji enzymatycznej | 236,00 |
| 285 | Wykrywanie obecności zafałszowań kawy mielonej | 64,00 |
| 286 | Wykrywanie obecności mleka krowiego w serach owczych, kozich, w serach z mleka owczego, koziego i krowiego metodą ogniskowania izoelektrycznego | 785,00 |
| 287 | Obecność białek sarkoplazmatycznych identyfikowanego gatunku ryby | 550,00 |
| 288 | Oznaczanie skuteczności homogenizacji | 64,00 |
| 289 | Oznaczanie tożsamości mikroskopowej ziół i przypraw | 64,00 |
| 290 | Udział pyłku przewodniego w miodzie pszczelim metodą mikroskopową | 197,00 |
| 291 | Udział pyłków w miodzie pszczelim metodą mikroskopową | 314,00 |
| 292 | Zawartość 2- monopalmitynianu glicerolu w oliwach metodą GC | 307,00 |
| 293 | Różnica między HPLC ECN 42 a teoretycznym ECN 42 w oliwach | 217,00 |
| 294 | Zawartość tokoferoli i/lub tokotrienoli metodą HPLC | 333,00 |
| 295 | Zawartość pestycydów (karbendazym, tiabendazol) metodą HPLC | 169,00 |

| | | |
|-----|--|--------|
| 296 | Zawartość izopropanolu metodą GC | 45,00 |
| 297 | Zawartość kurkuminy metodą HPLC | 117,00 |
| 298 | Obecność kurkumy w makaronie metodą HPLC | 99,00 |
| 299 | Zawartość kwasów omega-3 i omega-6 metodą GC | 260,00 |
| 300 | Obecność soi metodą HPLC | 114,00 |
| 301 | Zawartość słodzików metodą HPLC (aspartam, acesulfam K i sacharyna) | 134,00 |
| 302 | Zawartość słodzików (neohesperydyna, neotam, sukraloza) | 197,00 |
| 303 | Zawartość polioli (ksylitol, sorbitol, mannitol) metodą HPIC | 181,00 |
| 304 | Obecność mąki z pszenicy zwyczajnej w makaronie metodą TLC | 181,00 |
| 305 | Zawartość antocyjanów metodą HPLC | 181,00 |
| 306 | Zawartość jednej z form postaci handlowej tuńczyka konserwowego | 79,00 |
| 307 | Zawartość wysuszki w rybie mrożonej | 115,00 |
| 308 | Zawartość ryby z wadami | 79,00 |
| 309 | Zawartość kwasu benzoesowego, sorbowego metodą spektrofotometryczną | 167,00 |
| 310 | Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem | 40,00 |
| 311 | Zawartość makaronu niewłaściwej długości przed ugotowaniem | 40,00 |
| 312 | Obecność dekstryn skrobiowych w miodzie | 47,00 |
| 313 | Obecność melasu w miodzie | 47,00 |
| 314 | Zawartość alfa-kwasów metodą HPLC | 362,00 |
| 315 | Pektyny rozpuszczalne w wodzie | 314,00 |
| 316 | Kwas winowy metodą HPLC | 236,00 |
| 317 | Zawartość glikozydów stewiolowych metodą HPLC | 236,00 |
| 318 | Zawartość cyklamianu sodu metodą HPLC | 236,00 |
| 319 | Obecność furfuralu | 47,00 |
| 320 | Zawartość kuwertyry w czekoladzie i wyrobach czekoladowych | 79,00 |
| 321 | Zawartość przeciwzbrylacza | 236,00 |
| 322 | Wskaźnik bezpieczeństwa cukru | 10,00 |
| 323 | Uzysk cukru surowego | 10,00 |
| 324 | Zawartość cukru ekstraktywnego | 134,00 |
| 325 | Zawartość chrzanu | 75,00 |
| 326 | Obecność MOM | 123,00 |
| 327 | Zawartość MOM w przeliczeniu na MOM o zawartości wapnia 0,2% | 176,00 |
| 328 | Identyfikacja surowców pochodzenia zwierzęcego metodą immunoenzymatyczną | 471,00 |
| 329 | Zawartość soi metodą immunoenzymatyczną | 471,00 |
| 330 | Wykrywanie dodatku mleka krowiego w produktach mleczarskich kozich i owczych metodą immunoenzymatyczną | 314,00 |
| | Metody PCR | |
| | Mięso i przetwory – własne startery | |
| 331 | PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka) | 296,00 |

| | | |
|-----|--|--------|
| 332 | PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (2 próbki) | 359,00 |
| 333 | PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (3 próbki) | 422,00 |
| 334 | PCR ilościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka) | 482,00 |
| 335 | PCR ilościowy dla 2 równoległych oznaczeń (2 próbki) | 691,00 |
| 336 | PCR ilościowy dla 2 równoległych oznaczeń (3 próbki) | 900,00 |
| | Soja w przetworach mięsnych – własne startery | |
| 337 | PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka) | 379,00 |
| | GMO | |
| 338 | PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka) – startery własne | 505,00 |
| 339 | PCR ilościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka) – startery komercyjne | 844,00 |
| | Ryby – własne startery | |
| 340 | PCR jakościowy dla 2 równoległych oznaczeń (1 próbka) | 452,00 |
| 341 | Inne oznaczenia fizykochemiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy) | 78,00 |
| | Oznaczenia mikrobiologiczne | |
| 342 | Badanie szczelności opakowań hermetycznie zamkniętych | 26,00 |
| 343 | Badanie trwałości konserw metodą próby termostatowej | 26,00 |
| 344 | Wykrywanie obecności bakterii beztlenowych | 59,00 |
| 345 | Oznaczanie ogólnej liczby bakterii kwaszących typu mlekowego | 59,00 |
| 346 | Oznaczanie ogólnej liczby bakterii tlenowych proteolitycznych | 59,00 |
| 347 | Oznaczanie liczby drożdży i pleśni | 59,00 |
| 348 | Oznaczanie ogólnej liczby drożdży osmotolerancyjnych lub osmofilnych | 63,00 |
| 349 | Obliczanie strzępków pleśni – liczba Howarda | 63,00 |
| 350 | Oznaczanie ogólnej liczby drobnoustrojów mezofilnych lub termofilnych | 59,00 |
| 351 | Oznaczanie flory charakterystycznej w jogurtach | 101,00 |
| 352 | Zawartość chloramfenikolu | 175,00 |
| 353 | Inne oznaczenia mikrobiologiczne (za każdą rozpoczętą godzinę pracy) | 78,00 |